CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Sant'Antimo DOC

Ateo

2006

Nel 1989, tra due annate eccellenti, nasce l'ATEO come rifiuto dogmatico a produrre Brunello in un'annata non ottimale e in concomitanza con la prima vendemmia dai vigneti con uve di Cabernet Sauvignon e Merlot. Questo vino diventato un classico della produzione aziendale, si differenzia attraverso una lunga fermentazione ed un invecchiamento effettuato in botticelle di rovere.

Vigneti: terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica tra i 240 e i 360 metri s.l.m.

Vitigno: Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%.

Vinificazione, fermentazione ed affinamento: In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione.

Invecchiamento: In Barriques francesi ed americane e botti di rovere di Slavonia da 20 a 85 hl per circa 18 mesi

Colore: Rosso rubino intenso

Caratteristiche Organolettiche: Importante unione di profumi prevalentemente erbacei e di frutta matura a bacca rossa, completati e bilanciati da piacevoli note speziate. Strutturato, di corpo, equilibrato, abbastanza morbido con tannini pronunciati; vino con grande personalità e buona persistenza finale.

Servizio: 18°C, servire in calice di cristallo a forma "ballon". Le bottiglie vanno conservate al buio, distese al fresco e senza sbalzi di temperatutra.

Abbinamento gastronomico: Primi elaborati a base di sughi con carni rosse o secondi piatti strutturati come arrosti di maiale ed agnello.

Note tecniche: Le bottiglie sono tutelate grazie ad un ologramma anticontraffazione sulla capsula.

Ciacci Piccolomini d'Aragona Località Molinello, 53024 Montalcino SI - Italia • +39 0577 835616 • info@ciaccipiccolomini.com • P.IVA 01121350522